Oster®

MODEL/MODÈLE
MODELO **5711**

INSTRUCTION MANUAL
FOOD STEAMER
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
VAPORERA DE ALIMENTOS
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

MANUAL DE INSTRUÇÕES
APARELHO PARA COZINHAR A VAPOR
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

- **DO NOT** touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- **DO NOT** operate appliance while empty or without water in the reservoir.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- **DO NOT** use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.

SPECIAL INSTRUCTIONS

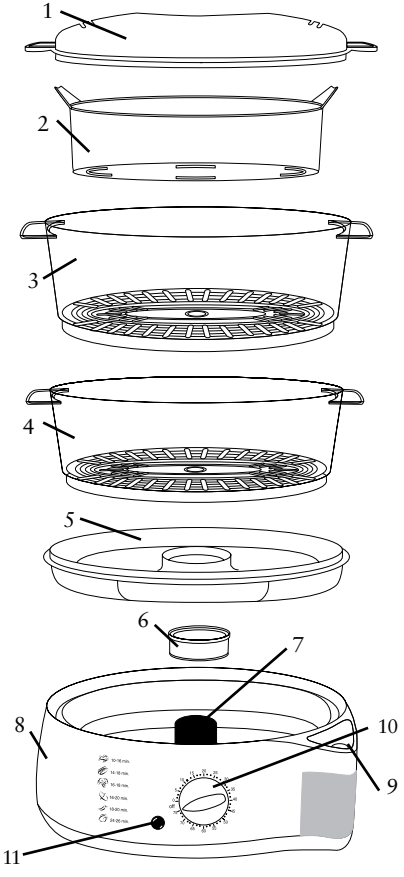
- This appliance is intended for household use only.
- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a long cord.
- For safety it is not recommended to use an electrical extension cord with this appliance.
- **DO NOT** immerse base unit in water or other liquids.
- Use with wall receptacle only.

FOR 120 & 127 VOLTS WITH TWO FLAT PINS ONLY
To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way.
This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Lid
2. Rice Bowl
3. Upper Steaming Bowl
4. Lower Steaming Bowl
   Can Be Used As Egg Tray
5. Drip Tray
6. Removable Heating
   Element Sleeve
7. Heating Element
8. Unit Base
9. Water Inlet
10. Timer
11. ON Indicator-Light

READ CAREFULLY BEFORE USING YOUR FOOD STEAMER FOR THE FIRST TIME

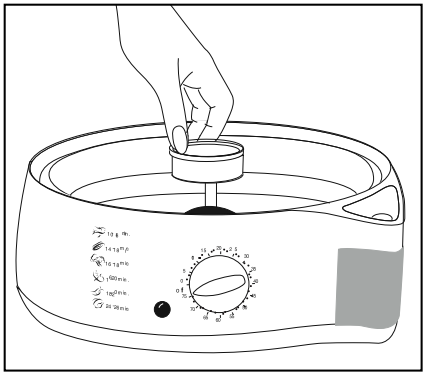
BEFORE THE FIRST USE:

- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, rice bowl, upper steaming bowl, lower steaming bowl, drip tray and heating element sleeve in warm, soapy water before first use, then rinse and dry carefully. The heating element sleeve must be installed around the heating element for proper operation.
- Wipe the inside of the water reservoir with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION

Included is a removable heating element sleeve. Before cooking, when this sleeve is placed around the heating element, the steam function will automatically produce steam in 35 seconds. Do not operate the steamer without the heating element sleeve.

PLEASE NOTE: The heating element sleeve may be removed to allow for the cleaning of the heating element. On the heating element sleeve, there is a small indentation (cut) which should face downward when placed back on the heating element.



REMOVABLE HEATING
ELEMENT SLEEVE

USING YOUR STEAMER

Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance *(i.e., do not place under wall cabinets).*
The steamer unit and components are not for use in ovens *(microwave, convection or conventional)* or on stovetop.

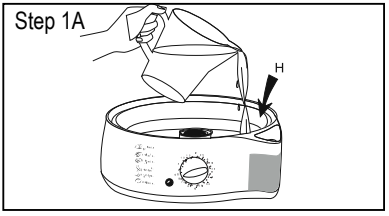
(Step 1A) Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the HI fill level or go lower than the LO fill level as indicated inside the water reservoir. Then place the drip tray on the base. *(Step 1B*) Or you can fill the water reservoir from the water inlet. There are MAX and MIN lines on the water box to indicate the water level.

Even while food is still cooking, if the water box shows that the water level is low, you can add water accordingly to the water inlet without moving any of the steaming bowls. *(Step 2)*

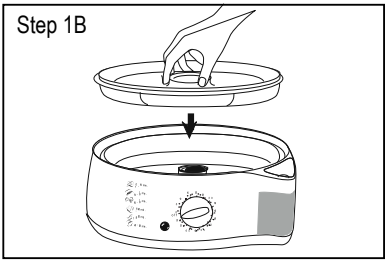
NOTE: WATER SHOULD NEVER GO LOWER THAN LO (MIN) LINE.

To Use Upper or Lower Steaming Bowl:

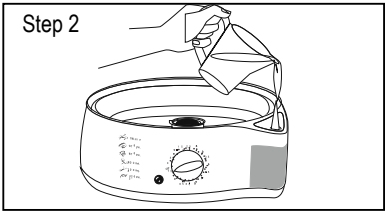
(Step 3) Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl. Arrange food in center of bowl.
Try not to block steam vents. You can use lower steaming bowl as an egg tray by directly placing a total of 8 eggs on it.



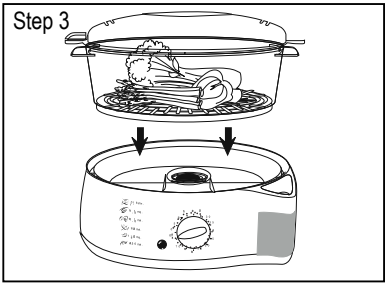
FILLING WATER RESERVOIR



DRIP TRAY



WATER INLET



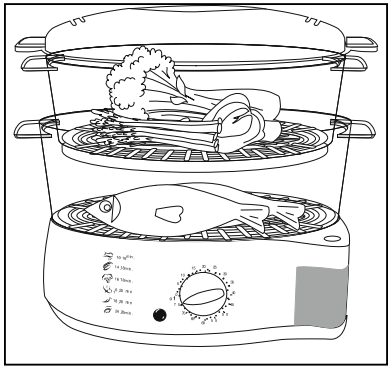
UPPER OR LOWER
STEAMING BOWLS

FOR DOUBLE TIER OR THREE TIER STEAMER

Place the largest piece of food with longest cooking time in the lower steaming bowl. Place lower bowl on top of drip tray and base. Place the upper steaming bowl on top of the base unit, or you can place upper steaming bowl directly on top of the lower steaming bowl.

Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times for double tier steamer.

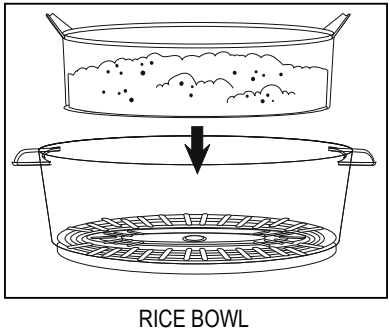
When handling and removing hot components, use POTHOLDERS to avoid burns from hot steam.



MULTI-TIERED STEAMING

USING THE RICE BOWL

Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Place rice bowl in the lower steaming bowl and cover with the lid. Plug into wall outlet and set timer. When food is well cooked, unplug unit.



RICE BOWL

TIMER SETTING

(Maximum 75 Minutes)

Set the timer to the recommended cooking time (steaming times can be adjusted as per your experiment). The light turns on and steam comes in 35 seconds. The light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.

CARE AND CLEANING

- Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow Steamer to cool.
- Never immerse the Base, Cord or Plug in water.
- Empty the drip tray and the water reservoir. If there is a small amount of water remaining inside the water box, you can just turn the unit upside down and water will come out from the water inlet.
- Wash lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners.
- The lower steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the upper steaming bowl with the lid on top.
- In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, the steam could turn off before the food is cooked. So, after 7-10 uses, pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir then fill with water up to the HI level. Do not place lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in this procedure.
- Plug in and set timer to 20 minutes. When the timer rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use cold water to rinse the water reservoir several times.

REHEATING: BREADS AND LEFTOVERS

1. Do not wrap or cover when reheating breads.
2. For leftovers, reheating times are based on foods at refrigerator temperatures.
3. When reheating leftovers in the rice bowl, always spread leftovers evenly in RICE BOWL and use aluminum foil to cover.
4. Experiment with your own leftovers.

RICE AND GRAINS:

1. There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.

2. Accurately measure rice and water then combine in rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and steam.

3. For softer rice, increase by 1–2 tablespoons the water mixed with rice by the specified amount of water on the chart. For firmer rice decrease water mixed with rice by the same amount.

4. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.

5. When checking/stirring rice, be careful not to drip the condensate into the rice bowl which would reduce the quality and flavor of the steamed rice.

6. Use only clean water in water reservoir

7. Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

TYPE OF RICE	COMBINED IN RICE BOWL		APPROX. TIME *(Minutes)*
	RICE AMOUNT	WATER AMOUNT	
BROWN:			
Regular	1/2 cup	1 cup	42 – 45
Parboiled	1 cup	1-1/2 cups	45 – 50
LONG GRAIN AND WILD RICE MIX:			
Regular (6 oz. pkg.)	Mix	1-1/2 cups	50 – 55
Quick Cooking (6-1/2 oz. pkg.)	Mix	1-3/4 cups	18 – 20
INSTANT:			
white	1 cup	1-1/2 cups	15 – 18
Regular	1 cup	1-1/2 cups	45 – 50
Long Grain	1 cup	1-2/3 cups	50 – 55

VEGETABLES:

1. Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim, peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.

2. Quantity, quality, freshness and size/uniformity, temperature of frozen food, may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.

3. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

4. Some frozen vegetables should be placed in the rice bowl and covered with a piece of aluminum foil during steaming. The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long-handled fork or spoon to separate or stir foods.

VARIETY	**WHEIGHT OR NUMBER OF PIECES**	**APPROX. TIME** *(Minutes)*
Artichokes, Whole	4 whole, tops trimmed	30 – 32
Asparagus, Spears	450 g / 1 pound	10 – 14
BEANS:		
Green/Wax	230 g / 1/2 pound	10 – 14
Cut or Whole	450 g / 1 pound	12 – 16
Beets	450 g / 1 pound, cut	25 – 28
Broccoli, Spears	450 g / 1 pound	10 – 14
Brussel Sprouts	450 g / 1 pound	15 – 18
Cabbage	450 g / 1 pound, sliced	16 – 18
Celery	230 g / 1/2 pund, thinly sliced	14 – 16
Carrots	450 g, thinly sliced	10 – 14
Cauliflower, Whole	450 g / 1 pound	10 – 14
Corn on the Cob	3 – 5 ears	25 – 30
Eggplant	450 g / 1 pound	16 – 18
Mushrooms, Whole	450 g / 1 pound	25 – 30
Okra	450 g / 1 pound	18 – 20
Onions	230 g / 1/2 pound, thinly sliced	12 – 14
Parsnips	230 g / 1/2 pound	10 – 14
Peas	450 g / 1 pound shelled	12 – 13
Peppers, Whole	Up to 4 medium (not stuffed)	12 – 13
Potatoes, Whole – Red	450 g / 1 pound, about 6 small	35 – 45
Rutabaga	1 medium, diced	28 – 30
Spinach	230 g / 1/2 pound	14 – 16
SQUASH:		
Summer Yellow and Zucchini	450 g / 1 pound, sliced	12 – 14
Winter Acorn and Butternut	450 g / 1 pound	22 – 24
Turnips	450 g / 1 pound, sliced	20 – 22
All Frozen Vegetables	280 g / 10 ounces	28 – 50

FISH AND SEAFOOD:

1. The steaming times listed in the chart are for fresh, frozen or fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.

2. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.

3. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.

4. You may steam fish fillets in the RICE BOWL. Serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.

5. Adjust steaming times accordingly.

VARIETY	WHEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME *(Minutes)*
CLAMS IN SHELL:		
Littlenecks/Cherrystones	450 g / 1 pound	12– 14
CRAB:		
King Crab, legs/clasws	230 g / 1/2 pound	20 – 22
Soft Shell	8-12 pieces	10 – 12
LOBSTER:		
Tails	2 – 4	16 – 18
Split	570 g / 1 - 1/4 pounds	18 – 20
Whole, Live	570 g / 1 - 1/4 pounds	18 – 20
MUSSELS:		
(fresh in shell)	1.4 kg	14 – 16
OYSTERS:		
(fresh in shell)	1.4 kg	18 – 20
SCALLOPS (fresh):		
Bay (shucked)	450 g / 1 pound	14 – 16
Sea (shucked)	450 g / 1 pound	18 – 20
SHRIMP:		
Medium in shell	450 g / 1 pound	12 – 14
Large/Jumbo in shell	450 g / 1 pound	16 – 18
FISH:		
Whole	(230 to 340) g / 1/2 to 3/4 pound	18 – 25
Dressed	(230 to 340) g	18 – 25
Fillets	450 g / 1 pound	18 – 25
Steaks	450 g / 1 pound	20 – 25

MEATS:

VARIETY	WHEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME *(Minutes)*
BEEF:		
Chuck	450 g / 1 pound	28 – 30
Hamburger	450 g / 1 pound	28 – 30
Meatballs	450 g / 1 pound	22 – 24
CHICKEN:		
Pieces	450 g / 1 pound (2 – 4) pieces	26 – 30
LAMB:		
Cubes	450 g / 1 pound	26 – 28
PORK:		
Cubes	450 g / 1 pound	26 – 28
Hot Dogs	450 g / 1 pound	10 – 16
Pre-Cooked Sausages	450 g / 1 pound	10 – 16

EGGS:

VARIETY	WHEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME *(Minutes)*
IN THE SHELL:		
Soft – Cooked	1 – 12	12 – 15
Hard – Cooked	1 – 12	15 – 18
"EGGS IN A CUP" Crack raw eggs into custard cup, season with salt, pepper and butter or margarine, if desired:		
Soft – Cooked	1 – 4	10 – 12
Hard – Cooked	1 – 4	12 – 14
POACHED:		7 – 8
STEP 1: Pour 2 cups water in rice bowl. Steam to heat water.		
STEP 2: Crack egg in small bowl, slide into hot water in rice bowl. Steam until poached.		
SCRAMBLED:		7 – 8
Beat 6 eggs together and 2 Tbsp. milk in rice bowl. Season with salt and pepper.		
Stir eggs halfway through cooking.		20 – 22

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- **NO** toque las superficies calientes. Cuando quite la tapa o maneje contenedores calientes, use protectores resistentes al calor para evitar quemaduras ocasionadas por el vapor.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o la base de la unidad en agua o en otros líquidos.

- Supervisión cercana de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.

- Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso. Desconecte antes de colocar o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiar el electrodoméstico.

- **NO** opere ningún aparato con un cordón o con un enchufe dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su
revisión, reparación o ajuste.

- **NO** se use en exteriores.

- **NO** permita que el cordón cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.

- **NO** opere el aparato mientras éste está vacío o sin agua en el tanque.

- **NO** coloque este aparato sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de estufas de gas o dentro de un horno caliente.

- Tenga extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga agua o alimentos calientes o cualquier otro líquido que esté caliente.

- **NO** use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.

- Levante y abra la tapa cuidadosamente y permita que el agua escurra dentro de la vaporera para evitar quemaduras.

- El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante de este aparato pueden causar lesiones o daños.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

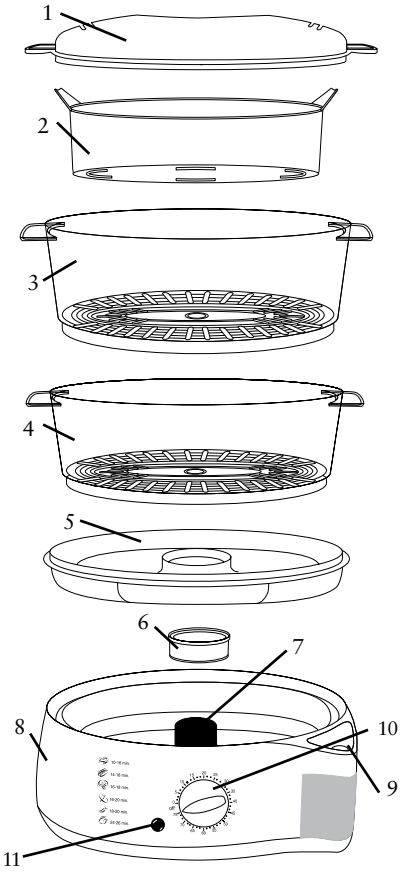
- Este aparato es para uso doméstico únicamente.
- Asegúrese de que el voltaje del toma corriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato
- La longitud del cable de alimentación de este aparato se estipuló para reducir el riesgo de que alguien pueda enredarse o tropezar.
- Por seguridad, no es recomendado el uso de extensiones eléctricas con este electrodoméstico.
- No sumerja la base de la unidad en agua o en ningún otro líquido.
- Conecte en un toma corriente de pared únicamente

ÚNICAMENTE PARA PRODUCTOS DE 120 Y 127 VOLTIOS CON DOS CLAVIJAS PLANAS
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que otra). Este enchufe entra en un toma corriente de una sola manera. Esta es una medida de seguridad, para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja en el toma corriente simplemente colóquelo al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. DE NINGUNA MANERA INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.

ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Tapa
2. Tazón para Cocinar Arroz
3. Tazón Superior para Cocinar al Vapor
4. Tazón Inferior para Cocinar al Vapor, Puede Usarse como una Bandeja para Cocinar Huevos
5. Bandeja de Goteo
6. Cubierta del Elemento Calefactor
7. Elemento Calefactor
8. Base de la Unidad
9. Entrada de Agua
10. Reloj
11. Luz Indicadora de Encendido

LEA CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU VAPORERA DE ALIMENTOS

ANTES DEL PRIMER USO:

- Asegúrese de que el voltaje del toma corriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato.

- Quite cualquier etiqueta del aparato.

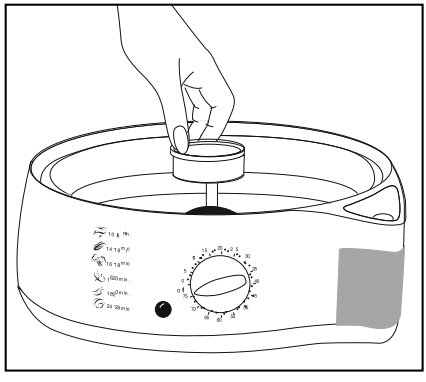
- Antes del primer uso, lave muy bien con agua tibia y jabonosa la tapa, el tazón para cocinar arroz, el tazón superior para cocinar al vapor, el tazón inferior para cocinar al vapor, la bandeja de goteo y la cubierta removible del elemento calefactor. Después en juague y seque cuidadosamente. La cubierta del elemento calefactor debe ser instalado alrededor del elemento calefactor para la operación apropiada.

- Limpie con un paño húmedo el interior del tanque para agua.

FUNCIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEO

Se incluye la cubierta removible del elemento calefactor. Antes de iniciar a cocinar, coloque la cubierta sobre el elemento calefactor y la función orización producirá vapor automáticamente en sólo 35 segundos. No opere la vaporera sin la cubierta del elemento calefactor.

NOTE LO SIGUIENTE: La cubierta del elemento calefactor puede quitar para permitir la limpieza del elemento calefactor. Hay una pequeña marca (corte) en la cubierta del elemento calefactor, ésta debe estar colocada hacia abajo cuando coloque la cubierta sobre el elemento calefactor.



CUBIERTA REMOVIBLE DEL
ELEMENTO CALEFACTOR

USANDO SU VAPORERA

Coloque la unidad sobre una superficie plana y resistente, que cuente con el espacio libre suficiente *(por ejemplo, no la coloque debajo de los gabinetes de la cocina)*. No debe usar la vaporera ni sus componentes dentro de hornos *(microondas o convencionales)* tampoco sobre la estufa.

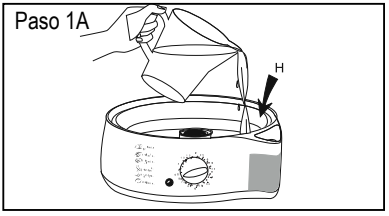
(Paso 1A) Llene el tanque con agua limpia solamente. No coloque ningún otro líquido en el tanque para agua ni añada sal, pimienta, etc. Asegúrese de que el agua no exceda el nivel máximo de llenado HI, o que se encuentre mas abajo del nivel inferior LO, tal como se indica en el interior del tanque para agua.

Después coloque la bandeja para goteo en la base del aparato. *(Paso 1B)* Usted también puede llenar el tanque para agua desde la entrada externa. En la caja para agua hay líneas indicadas con el nivel máximo MAX y mínimo MIN. Aun cuando los alimentos están cocinándose, si usted considera que el nivel de agua está bajo, puede revisarlo claramente desde la caja de agua y añadir el agua desde la entrada externa sin mover ningún tazón para cocinar al vapor. *(Paso 2)*

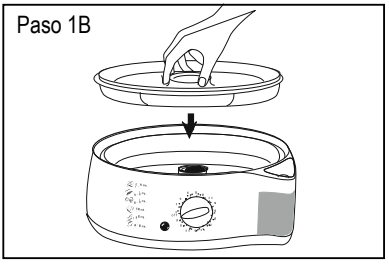
NOTA: NO DEJE QUE EL NIVEL DEL AGUA BAJE MAS ALLA DEL NIVEL (MINIMO) “LO”.

Para Usar los Tazones Superior o Inferior y Cocinar al Vapor:

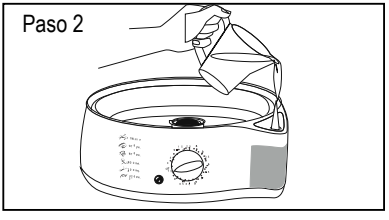
(Paso 3) Coloque las verduras, los mariscos u otros alimentos sin salsas o líquidos dentro del tazón para cocinar al vapor. Acomode los alimentos en el centro del tazón. Trate de no bloquear las ventilas para salida de vapor. Usted puede utilizar el tazón inferior para cocinar al vapor como una bandeja para cocinar huevos, colocando en ella directamente un total de hasta 8 huevos.



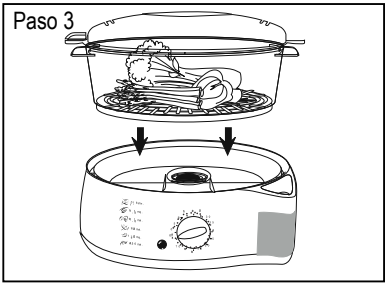
LLENE EL TANQUE



BANDEJA DE GOTEO



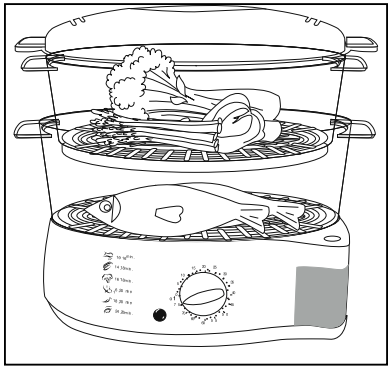
NIVEL DE AGUA



TAZONES SUPERIOR O INFERIOR PARA COCINAR AL VAPOR

PARA VAPORERAS DE DOS O TRES NIVELES

Coloque en el tazón inferior la pieza más grande de alimento que requiera el mayor tiempo de cocción a vapor. Coloque el tazón superior para cocinar al vapor sobre la base de la unidad, o bien; usted puede colocar el tazón superior para cocinar al vapor, directamente sobre el tazón inferior para cocinar al vapor.



VAPORERAS DE DOS O TRES NIVELES

Los tiempos de cocción son estimados y dependen de la cantidad, tamaño, grado requerido de cocción y temperatura de los alimentos. Considere todos los tiempos de cocción que se ofrecen en la siguiente guía, como tiempos sugeridos para vaporeras de dos niveles.

Cuando maneje y saque los componentes, utilice PROTECTORES RESISTENTES AL CALOR para evitar quemaduras ocasionadas por vapor caliente.

USANDO EL TAZÓN PARA COCINAR ARROZ

Coloque el arroz u otros alimentos con salsa o líquidos en el tazón para cocinar arroz. Coloque el tazón para cocinar arroz dentro del tazón inferior para cocinar al vapor y cubra con la tapa. Enchufe en la toma de corriente y ajuste el tiempo del reloj. Cuando los alimentos estén bien cocidos, desconecte la unidad.

TAZÓN PARA COCINAR ARROZ

AJUSTANDO EL TIEMPO EN EL RELOJ

(Máximo de 75 Minutos)

Ajuste el tiempo en el reloj de acuerdo a los tiempos de cocción recomendados (los tiempos para cocinar al vapor pueden ajustarse de acuerdo a lo que vaya experimentando una vez que ya ha usado su vaporera varias veces). La luz se enciende y sale vapor en 35 segundos. La luz se apagará cuando la cocción haya terminado y el reloj emitirá una señal sonora.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desconecte el cable de la toma de corriente. Antes de limpiar, permita que la vaporera se enfríe.

- Nunca sumerja la base, el cable o el enchufe en agua.

- Vacíe la bandeja de goteo y el tanque para agua. Si hay una pequeña cantidad de agua sobrante en el interior de la caja para agua, usted puede voltear la unidad hacia abajo y el agua saldrá del aparato.

- Lave con agua caliente y jabonosa la tapa, el tazón para cocinar al vapor, el tazón para cocinar arroz, y la bandeja de goteo. Enjuague y seque todas las partes, o lávelas en la canasta superior de la lavadora de platos.

- Lave el tanque para agua con agua jabonosa y después limpie con un paño seco.

- No use limpiadores abrasivos.

- El tazón inferior para cocinar al vapor y el tazón para cocinar arroz pueden almacenarse en el interior del tazón superior con la tapa encima.

- En lugares donde el agua sea dura, pueden acumularse residuos minerales en el elemento calefactor. Si estos residuos se acumulan, el vapor podría apagarse antes de que los alimentos estén cocidos. Así que después de 7 a 10 usos, vierta 3 tazas de vinagre blanco dentro del tanque para agua y llene con agua hasta el nivel máximo HI. Durante este proceso, no coloque la tapa, el tazón para cocinar al vapor, el tazón para cocinar arroz, ni la bandeja para goteo.

- Enchufe y ajuste 20 minutos en el reloj. Cuando suene la alarma, desconecte el enchufe del cable de la toma de corriente. Permite que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el agua del tanque. Use agua fría para enjuagar varias veces el tanque.

RECALENTANDO: PANES Y SOBRANTES DE COMIDA

1. Cuando caliente panes, no los envuelva o tape.

2. Para recalentar los sobrantes de comida, los tiempos están basados en alimentos que están a temperaturas del refrigerador.

3. Cuando recaliente sobrantes usando el tazón para cocinar arroz, siempre acomode los sobrantes de manera uniforme en el TAZÓN PARA COCINAR ARROZ y utilice papel aluminio para taparlos.

4. Experimente con sus propios sobrantes.

ARROZ Y GRANOS:

1. Hay muchos tipos de arroz. Siga las direcciones específicas para el tipo de arroz que va a usar.

2. Mida exactamente el arroz y el agua y combínelos en el tazón para arroz. Vierta la cantidad específica de agua en el tanque. Tape y comience a cocinar al vapor.

3. Para un arroz mas suave, aumente de 1 a 2 cucharadas de agua mezclándolas con el arroz, de acuerdo a la cantidad de agua especificada en el cuadro. Para un arroz mas firme, disminuya la misma cantidad de agua mezclada con el arroz.

4. Una vez que haya transcurrido el mínimo de tiempo especificado para cada tipo de arroz, revise la consistencia para ver si ya está listo, al mismo tiempo que lo revuelve.

5. Cuando revise y revuelva el arroz, tenga cuidado de no escurrir el vapor condensado dentro del tazón para arroz, esto podría reducir la calidad y el sabor del arroz cocido al vapor.

6. Solamente use agua limpia en el tanque para agua.

7. Una vez cocido, puede sazonar el arroz con sal, pimienta o mantequilla.

TIPO DE ARROZ	COMBINED IN RICE BOWL		TIEMPO APROXIMADO *(Minutos)*
	CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	
DORADO			
Regular	1/2 taza	1 taza	42 – 45
Cocido en Agua	1 taza	1-1/2 tazas	45 – 50
GRANO LARGO Y MEZCLA DE ARROZ SILVESTRE			
Regular (paquete de 6 onzas)	Mix	1-1/2 tazas	50 – 55
Cocción Rápida (paquete de 6-1/2 onzas)	Mix	1-3/4 tazas	18 – 20
INSTANTÁNEO			
Blanco	1 taza	1-1/2 tazas	15 – 18
Regular	1 taza	1-1/2 tazas	45 – 50
Grano Largo	1 taza	1-2/3 tazas	50 – 55

VERDURAS:

1. Limpie muy bien las verduras. Corte los tallos, pélelas o píquelas si es necesario. Las piezas de tamaño más pequeño se cocinan al vapor más rápidamente.

2. Los tiempos de cocción al vapor pueden verse afectados por la cantidad, calidad, frescura y tamaño/uniformidad y temperatura de alimentos congelados. Ajuste a su gusto la cantidad de agua y los tiempos de cocción.

3. Las verduras congeladas no deben ser desheladas antes de cocer al vapor.

4. Algunas verduras congeladas deben colocarse en el tazón para cocinar arroz y cubrirse con un trozo de papel aluminio durante su cocción. Los alimentos congelados deben separarse o revolverse a los 10 ó 12 minutos de la cocción. Utilice un trinche o cuchara de mango largo para separar o revolver los alimentos.

VARIEDAD	**PESO O NÚMERO DE PIEZAS**	**TIEMPO APROX.** *(Minutos)*
Alcachofas, Enteras	4 enteras, recorte las partes superiores	30 – 32
Espárragos, Varas	450 g	10 – 14
FRJOLES:		
Verdes	230 g	10 – 14
Cortados o Enteros	450 g	12 – 16
Remolacha	450 g, cortada	25 – 28
Bróculi, Ramitas	450 g	10 – 14
Col de Bruselas	450 g	15 – 18
Col	450 g, cortada	16 – 18
Apio	230 g, cortado muy fino	14 – 16
Zanahorias	450 g, cortada muy fino	10 – 14
Coliflor, Entera	450 g	10 – 14
Mazorca de Maíz	3 – 5	25 – 30
Berenjena	450 g	16 – 18
Champiñones, Enteros	450 g	25 – 30
Quimbombó	450 g	18 – 20
Cebollas	230 g, rebanadas delgadas	12 – 14
Chirivía	230 g	10 – 14
Chicharos o Guisantes	450 g, pelados	12 – 13
Pimientos, Enteros	4 médios (no empanados)	12 – 13
Papas, Enteras – Rojas	450 g, 6 pequeñas	35 – 45
Colinabo o Nabo Sueco	1 mediana, cortada en cubitos	28 – 30
Espinacas	230 g	14 – 16
CALABAZAS:		
Amarilllas y Calabacines	450 g, cortada	12 – 14
Tipo Winter Acorn y Butternut	450 g	22 – 24
Nabos	450 g, rebanados	20 – 22
Todas las Verduras Congeladas	280 g	28 – 50

PESCADOS Y MARISCOS:

1. Los tiempos de cocción al vapor que se muestran en el cuadro, son para pescados y mariscos frescos, congelados o completamente descongelados. Antes de cocinar, limpie y prepare los pescados y mariscos frescos.

2. La mayoría de pescados y mariscos se cocinan en muy poco tiempo. Cocine al vapor porciones pequeñas o en las cantidades especificadas.

3. Las ostras, almejas y mejillones pueden abrirse a diferentes tiempos. Revise las conchas para evitar cocinarlos demasiado.

4. Usted puede cocinar filetes de pescado al vapor en el TAZÓN PARA ARROZ. Sirva los pescados y mariscos al natural o bien sazónelos con mantequilla, margarina, limón o sus salsas favoritas.

5. Haga los ajustes correspondientes de los tiempos de cocción.

VARIEDAD	**PESO O NÚMERO DE PIEZAS**	**TIEMPO APROX.** *(Minutos)*
ALMEJAS EN SU CONCHA:		
Tipo Littlenecks/Cherrystones	450 g	12– 14
CANGREJO:		
Tipo King Crab, patas/tenezas	230 g	20 – 22
Tipo de carapazón suave	8 –12 piezas	10 – 12
LANGOSTA:		
Colas de Langosta	2 – 4	16 – 18
Abierta	570 g	18 – 20
Entera, Viva	570 g	18 – 20
Mejillones:		
(frescos en su concha)	1,4 kg	14 – 16
OSTRAS:		
(frescas en su concha)	1,4 kg	18 – 20
SCALOPES (frescos):		
De Bahía (sin concha)	450 g	14 – 16
De Mar (sin concha)	450 g	18 – 20
CAMARÓN O GAMBAS:		
Mediano sin pelar	450 g	12 – 14
Grande/Jumbo sin pelar	450 g	16 – 18
PESCADO:		
Entero	(230 to 340) g	18 – 25
Aderezado	(230 to 340) g	18 – 25
Filetes	450 g	18 – 25
Trozos	450 g en piezas	20 – 25

CARNES:

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROX. *(Minutos)*
RES:		
Paletilla o Espaldilla	450 g	28 – 30
Hamburgesas	450 g	28 – 30
Albondigas	450 g	22 – 24
POLLO:		
Piezas	450 g (2 – 4) piezas	26 – 30
CORDERO:		
Trozos	450 g	26 – 28
CERDO:		
Trozos	450 g	26 – 28
Hot Dogs o Salchichas	450 g	10 – 16
Salchichón Precocido	450 g	10 – 16

HUEVOS:

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROX. *(Minutos)*
EN EL CASCARÓN:		
Tibios	1 – 12	12 – 15
Duros	1 – 12	15 – 18
"HUEVOS EN BASE" Rompa el cascarón en la base para cocinarlo, sazone con sal, pimienta y mantequilla si así lo desea:		
Tibios	1 – 4	10 – 12
Duros	1 – 4	12 – 14
ESCALFADOS O POCHÉ:		7 – 8
PASO 1: vierta 2 tazas de agua en el tazón para arroz. Comience a vaporizar para calentar el agua.		
PASO 2: Rompa el huevo en un tazón pequeño, deslícelo en el agua caliente del tazón para arroz. Cocine al vapor hasta que queden escalfados o estilo poché.		
HUEVOS REVUELTOS:		7 – 8
En el tazón para arroz, bata 6 huevos con 2 cucharadas de leche. Sazone con sal y pimienta. Revuelva los huevos a la mitad del ciclo de cocción.		20 – 22

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um eletrodoméstico é importante observas as seguintes medidas de segurança:

LEIA TODAS AS INTRUÇÕES.

- **NÃO** toque nas superfícies quentes. Quando retirar a tampa ou mover recipientes quentes, use protetores resistentes ao calor para evitar queimaduras que possam ser causadas pelo vapor.

- Para se proteger de uma descarga elétrica, não se deve submergir o fio, o plugue ou a base da unidade na água ou em outros líquidos.

- É importante manter supervisão constante de um adulto quando o aparelho for usado por uma criança ou próximo a ela.

- Desligue da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado. Desligue antes de colocar ou retirar peças e deixe esfriar antes de limpar o aparelho.

- **NÃO** use um aparelho com o fio ou plugue danificados ou depois caso o mesmo não estiver funcionado de forma adequada ou tenha sido danificado de alguma maneira. Leve o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para que seja examinado, reparado ou para que efetuem ajustes mecânicos ou elétricos.

- **NÃO** use o aparelho em ambientes exteriores.

- **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda da mesa ou balcão ou que toque superfície quente.

- **NÃO** use o aparelho se o mesmo estiver vazio ou sem água no tanque.

- **NÃO** coloque este aparelho sobre ou próximo a bocas de fogões elétricos ou a gás ou dentro de um forno quente.

- Tome muito cuidado ao mover um aparelho quando o mesmo estiver com água, al imentos ou outros líquidos quentes.

- **NÃO** use este aparelho para fins que não sejam aqueles para o qual o mesmo foi desenvolvido.

- Levante e abra a tampa com cuidado e deixe que a água escorra dentro o aparelho para evitar queimaduras.

- O uso de acessórios ou peças que não sejam recomendadas pelo fabricante deste aparelho podem causar lesões ou danos.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS

- Este aparelho foi desenvolvido somente para uso doméstico.
- Certifique-se que a voltagem da tomada corresponda a voltagem indicada na etiqueta de características elétricas do aparelho.
- O comprimento do fio deste aparelho projetado para reduzir o risco de que alguém possa tropeçar ou que o fio enrosque em outros objetos.
- Por motivos de segurança, não é recomendado o uso de extensões elétricas com este eletrodoméstico.
- NÃO se deve submergir a base deste aparelho na água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho somente deverá ser ligado a uma tomada de parede

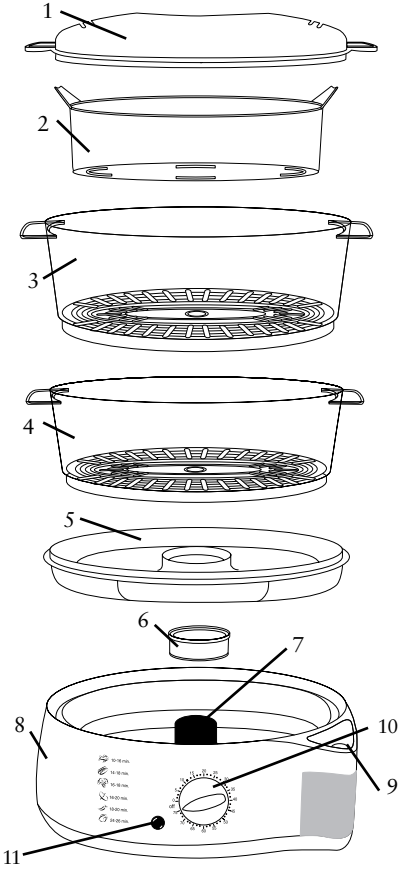
SOMENTE PARA PRODUTOS EM 120 E 127 VOLTS COM DOIS PINOS PLANOS

Para reduzir o risco de descargas elétricas, este aparelho tem um plugue polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Este plugue entra na tomada somente de uma maneira. Esta é uma medida de segurança para reduzir o risco de choque elétrico. Caso o plugue não entre na tomada, inverta-o. Se mesmo assim não encaixar, chame a um eletricista qualificado. NÃO TENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURANÇA DE NENHUMA MANEIRA..

ESTE APARELHO É DESTINADO SOMENTE AO USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa
2. Recipiente para Cozinhar Arroz
3. Recipiente Superior para Cozinhar ao Vapor
4. Recipiente Inferior para Cozinhar ao Vapor (Pode Ser Usado como um Recipiente para Cozinhar Ovos)
5. Bandeja Coletora de Água
6. Tampa do Elemento Térmico
7. Elemento Térmico
8. Base do Aparelho
9. Entrada para Água
10. Timer
11. Luz Indicadora de Ligado

LEIA COM ATENÇÃO ANTES DE USAR SEU APARELHO PARA COZINHAR A VAPOR

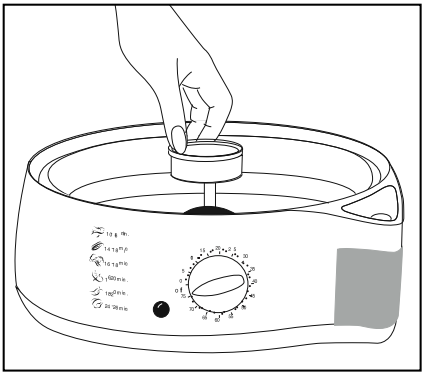
ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ:

- Certifique-se de que a voltagem da tomada é a mesma que a especificada em seu aparelho.
- Retire qualquer etiqueta que estiver colada ao aparelho.
- Antes de usar pela primeira vez, lave bem com água morna ensaboada a tampa, o recipiente para cozinhar arroz, o recipiente superior e o inferior para cozinhar a vapor, a bandeja coletora de água e a tampa do elemento térmico. Em seguida, enxágüe e seque bem. A tampa do elemento térmico deve ser colocada de volta em seu lugar para assegurar o funcionamento adequado do aparelho.
- Limpe o interior do reservatório de água com um pano úmido.

FUNÇÃO DE VAPOR INSTANTÂNEO

O aparelho vem com uma tampa para o elemento térmico. Antes de começar a cozinhar, coloque a tampa sobre o elemento térmico e a função para cozinhar a vapor irá produzir vapor automaticamente em apenas 35 segundos. Não use o aparelho sem que a essa tampa esteja colocada sobre o elemento térmico.

OBSERVE O SEGUINTE: A tampa do elemento térmico pode ser retirada para sua limpeza e a limpeza do elemento térmico. Há uma pequena marca (corte) na tampa do elemento térmico e a mesma deve ser colocada para baixo quando for colocar a tampa sobre o elemento térmico.



TAMPA REMOVÍVEL DO
ELEMENTO TÉRMICO

USANDO SEU APARELHO

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente e que tenha espaço livre o suficiente (por exemplo, não coloque o aparelho em baixo dos armários da cozinha). Não use o aparelho nem seus componentes dentro de fornos (convencionais ou microondas) ou sobre o fogão.

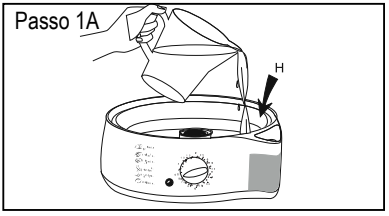
(Passo 1A) Encha o tanque apenas com água limpa. Não coloque nenhum outro líquido no tanque de água nem adicione sal, pimenta, etc. Certifique-se de que a água não fique acima do nível máximo HI, ou que fique abaixo do nível mínimo LO, conforme esta indicado no interior do tanque de água.

Em seguida, coloque a bandeja coletora de água na base do aparelho (*Passo 1B*). Você também poderá encher o tanque com água pela entrada para água externa. No compartimento para água existe marcas indicando os níveis máximo MAX e mínimo MIN. Mesmo enquanto os alimentos estiverem cozinhando, se você achar que o nível da água está muito baixo, poderá revisar através do visor e adicionar água pela entrada externa sem ter que mover nenhum recipiente *(Passo 2)*

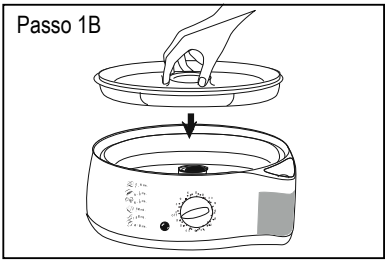
OBSERVAÇÃO: NÃO DEIXE QUE O NÍVEL DA ÁGUA FIQUE ABAIXO DO NÍVEL MÍNIMO “LO”.

Para Usar os Recipientes Superior e Inferior e Cozinhar a vapor:

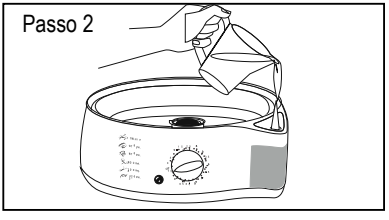
(Passo 3) Coloque os legumes, os frutos do mar e outros alimentos sem molho ou líquidos dentro de um dos recipientes para cozinhar a vapor. Acomode os alimentos no centro do recipiente. Procure não bloquear os orifícios de saída do vapor. Você poderá usar o recipiente inferior para cozinhar a vapor utilizando-o para cozinhar ovos, colocando-os até 8 ovos.



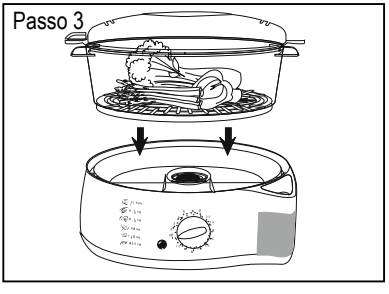
ENCHA O TANQUE



BANDEJA DE GOTEO



NÍVEL DA ÁGUA

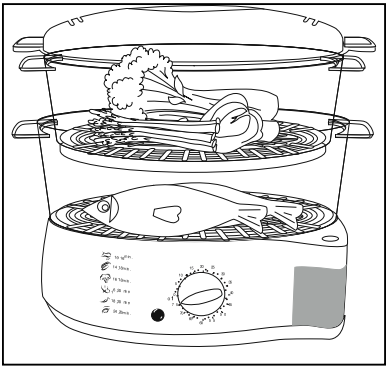


RECIPIENTES SUPERIOR E INFERIOR PARA COZINHAR A VAPOR

PARA APARELHOS COM DOIS OU TRÊS NÍVEIS

Coloque no recipiente inferior o maior pedaço de alimento que for cozinhar e que vá a requerer mais tempo de cozimento a vapor. Coloque o recipiente superior para cozinhar a vapor sobre a base do aparelho, ou seja, você pode colocar o recipiente superior para cozinhar a vapor, diretamente sobre o recipiente inferior.

Os tempos de cozimento são estimados e dependem da quantidade, tamanho, nível de cozimento requerido e temperatura dos alimentos. Os tempos de cozimento que estão sugeridos no guia que segue servem para aparelhos para cozinhar a vapor de dois níveis.

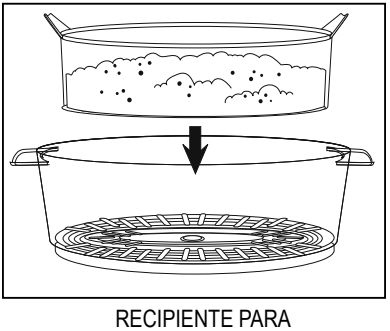


APARELHOS PARA COZINHAR A VAPOR DE DOIS OU TRÊS NÍVEIS

Quando mova e retire componentes do aparelho utilize PROTETORES RESISTENTES AO CALOR para evitar queimaduras que possam ser causadas pelo vapor quente.

USANDO O RECIPIENTE PARA COZINHAR ARROZ

Coloque o arroz ou outros alimentos com molhos ou líquidos no recipiente para cozinhar arroz. Coloque o recipiente para cozinhar arroz dentro do recipiente para cozinhar a vapor inferior y cubra com a tampa. Ligue em uma tomada e ajuste o tempo no timer. Quando os alimentos estiverem bem cozidos, desligue o aparelho



RECIPIENTE PARA COZINHAR ARROZ

AJUSTE O TEMPO NO TIMER

(Máximo de 75 Minutos)

Ajuste o tempo no timer segundo o tempo de cozimento recomendados (os tempos para cozinhar a vapor podem ser ajustados segundo sua preferência uma vez que use o aparelho e teste os tempos). A luz indicadora se acenderá e o vapor começará a sair em apenas 35 segundos. A luz indicadora se apagará quando o cozimento terminar e o timer emitirá um som.

CUIDADO E LIMPEZA

- Desligue o fio da tomada. Antes de limpar, deixe o aparelho esfriar bem.
- Não se deve submergir na água a base do aparelho, o fio e o plugue.
- Esvazie a bandeja coletora de água e o tanque para água. Se restar uma pequena quantidade de água dentro do tanque, você pode virar o aparelho para baixo para retirar toda a água.
- Lave com água quente e ensaboada a tampa, os recipientes para cozinhar a vapor, o recipiente para cozinhar arroz e a bandeja coletora de água. Enxágüe e seque bem todas as peças. Também podem ser lavadas na prateleira superior da lava-louças.
- Lave o tanque de água com água ensaboada e limpe-o em seguida com um pano seco.
- Não use produtos de limpezas abrasivos.
- O recipiente inferior para cozinhar a vapor e o recipiente para cozinhar arroz podem ser guardados dentro do recipiente superior com a tampa em cima.
- Em locais onde a água é dura, poderá haver acumulo de resíduos minerais no elemen to térmico. Se esses resíduos ficarem acumulados, o aparelho poderá parar de produzir vapor antes que os alimentos estejam cozidos. Portanto, depois de usar o aparelho por 7 a 10 vezes, coloque 3 xícaras de vinagre branco dentro do tanque e encha com água até o nível máximo HI. Durante este processo, não coloque a tampa, o recipiente para cozinhar a vapor, o recipiente para cozinhar arroz e a bandeja coletora de água.
- Ligue e coloque o timer para 20 minutos. Quando soar o alarme, desligue o plugue da tomada. Deixe o aparelho esfriar bem antes de esvaziar a água do tanque. Use água fria para enxaguar várias vezes o tanque.

ESQUENTANDO: PÃES E RESTOS DE COMIDA

1.Quando for esquentar pães, não cubra-os ou tampa.

2.Para esquentar resto de comida, os tempos estão baseados em alimentos que estão à temperadora do refrigerador.

3.Quando esquentar restos usando o recipiente para cozinhar arroz, coloque os alimentos uniformemente no RECIPIENTE PARA COZINHAR ARROZ e use papel de alumínio para tampá-los

4.Faça testes com restos de seus próprios alimentos.

ARROZ E GRÃOS:

1. Existem muitos tipos de arroz. Siga as instruções específicas para o tipo de arroz que será utilizado.

2. Meça exatamente a quantidade de arroz e água e misture tudo junto no recipiente para cozinhar arroz. Despeje a quantidade específica de água no tanque. Tampe e comece a cozinhar a vapor.

3. Para arroz mais macio, aumente a quantidade de água especificada na tabela que segue em 1 a 2 colheres de sopa. Para arroz mais firme diminua um pouco a quantidade de água.

4. Quando terminar o tempo mínimo especificado para tipo de arroz, revise a consistência para ver se já está pronto e ao mesmo tempo mexa-o.

5. Quando for revisar e mexer o arroz, tome cuidado para não deixar escorrer o vapor condensado dentro do recipiente para cozinhar arroz, pois isso poderia afetar a qualidade e o sabor do arroz cozido a vapor.

6. Use somente água limpa no tanque para água.

7. Quando estiver cozido, o arroz poderá ser temperado com sal, pimenta ou manteiga.

TIPO DE ARROZ	MISTURADO NO RECIPIENTE PARA COZINHAR ARROZ		TEMPO APROXIMADO *(Minutos)*
	QUANTIDADE DE ARROZ	QUANTIDADE DE AGUA	
DOURADO			
Regular	1/2 xícara	1 xícara	42 – 45
Cozido na Água	1 xícara	1-1/2 xícaras	45 – 50
GRÃO LONGO E MISTURA DE ARROZ SILVESTRE			
Regular (pacote de 6 onças)	Mistura	1-1/2 xícaras	50 – 55
Cozimento Rápido (pacote de 6-1/2 onças)	Mistura	1-3/4 xícaras	18 – 20
INSTANTANEO			
Blanco	1 xícara	1-1/2 xícaras	15 – 18
Regular	1 xícara	1-1/2 xícaras	45 – 50
Grão Longo	1 xícara	1-2/3 xícaras	50 – 55

LEGUMES:

1. Limpe bem os legumes. Corte os talos, tire a casa ou pique-os se for necessário. Os menores pedaços cozinham ao vapor mais rapidamente.

2. Os tempos de cozimento a vapor variam segundo a quantidade, qualidade, frescura, tamanho e temperatura dos alimentos congelados. Ajuste a quantidade de água e o tempo de cozimento conforme sua preferência.

3. Os legumes congelados não devem ser descongelados antes de cozinhar a vapor.

4. Alguns legumes congelados devem ser colocados no recipiente para cozinhar arroz e cobertos com um pedaço de papel alumínio durante o cozimento. Os alimentos congelados devem ser separados ou mexer após 10 ou 12 minutos do início do cozimento. Use uma colher com cabo longo para separar ou mexer os alimentos.

VARIEDADE	**PESO OU NÚMERO DE PEDAÇOS**	**TEMPO APROX.** *(Minutos)*
Alcachofra, Inteiro	4 inteiras, corte a parte de cima	30 – 32
Espargos, Caule	450 g	10 – 14
FEIJÕES:		
Verdes	450 g	10 – 14
Cortados ou Inteiros	450 g	12 – 16
Beterraba	450 g, cortada	25 – 28
Brócolis, Ramos	450 g	10 – 14
Couve de Bruxelas	450 g	15 – 18
Couve	450 g, cortada	16 – 18
Aipo	230 g, cortado bem fino	14 – 16
Cenouras	450 g, cortadas bem finas	10 – 14
Couve-flor, Inteira	450 g	10 – 14
Espiga de Milho	3 – 5	25 – 30
Berinjelas	450 g	16 – 18
Champignons, Inteiros	450 g	25 – 30
Quiabo	450 g	18 – 20
Cebolas	230 g, fatiadas bem finas	12 – 14
Mandioquinha	230 g	10 – 14
Ervilhas	450 g, sem casca	12 – 13
Pimentões, Inteiros	4 médios	12 – 13
Batatas, Interas – Roxas	450 g, 6 pequenas	35 – 45
Rabanetes	1 mediana, cortados em cubos	28 – 30
Espinafres	230 g	14 – 16
Abobrinha:	450 g, cortada	12 – 14
Nabos	450 g, fatiados	20 – 22
Todos Legumes Congelados	280 g	28 – 50

PEIXES E FRUTOS DO MAR:

1. Os tempos de cozimento a vapor indicados no quadro, são para peixes e frutos do mar frescos, congelados ou totalmente descongelados. Antes de cozinhar, limpe e prepare os peixes e frutos do mar frescos.

2. A maioria dos peixes e frutos do mar são cozinhados em pouco tempo. Cozinhe a vapor porções pequenas ou nas quantidades indicadas.

3. As ostra e mariscos abrem em tempos diferentes. Revise as conchas para evitar que cozinhem demais.

4. Você pode cozinhar files de pescado a vapor no RECIPIENTE PARA COZINHAR ARROZ A VAPOR. Sirva os peixes e frutos do mar ao natural ou bem tempera dos com manteiga, margarina, limão ou seus molhos favoritos.

5. Faça os ajustes necessários aos tempos de cozimento.

VARIEDADE	**PESO OU NÚMERO DE PEDAÇOS**	**TEMPO APROX.** *(Minutos)*
MARISCOS NA CONCHA		
(tipo Almejas)	450 g	12– 14
CARANGUEJO:		
Grande, patas	230 g	20 – 22
Tipo com carcaça mole	8 –12 pedaços	10 – 12
LAGOSTA:		
Rabo da Lagosta	2 – 4	16 – 18
Aberta	570 g	18 – 20
Inteira, Viva	570 g	18 – 20
MARISCOS:		
(frescos na concha)	1,4 kg	14 – 16
OSTRAS:		
(frescos na concha)	1,4 kg	18 – 20
CAMARÓN O GAMBAS:		
Médio com casca	450 g	12 – 14
Grande com casca	450 g	16 – 18
PEIXES		
Inteiros	(230 -340) g	18 – 25
Temperados	(230 -340) g	18 – 25
Filés	450 g	18 – 25
Em pedaços	450 g em pedaços	20 – 25

CARNES:

VARIEDADE	PESO OU NÚMERO DE PEDAÇOS	TEMPO APROX. *(Minutos)*
VACA:		
Pedaços	450 g	28 – 30
Hambúrgueres	450 g	28 – 30
Almôndegas	450 g	22 – 24
FRANGO:		
Pedaços	450 g (2 – 4) pedaços	26 – 30
CORDEIRO:		
Pedaços	450 g	26 – 28
PORCO:		
Pedaços	450 g	26 – 28
Salsichas	450 g	10 – 16
Salsichão Pré-cozido	450 g	10 – 16

OVOS:

VARIEDADE	PESO OU NÚMERO DE PEDAÇOS	TEMPO APROX. *(Minutos)*
NA CASCA:		
Mole – Cozido	1 – 12	12 – 15
Duro – Cozido	1 – 12	15 – 18
"OVOS EM UM RECIPIENTE" Quebre a casca na base e tempere com sal, pimenta e manteiga, ou como for de sua preferência:		
Mole – Cozido	1 – 4	10 – 12
Duro – Cozido	1 – 4	12 – 14
POCHÊ: PASSO 1: Despeje 2 xícaras de água no recipiente para arroz. Comece a cozinha a vapor para esquentar a água. PASSO 2: Quebre o ovo em um recipiente pequeno deslize-o na água quente do recipiente para cozinhar arroz a vapor. Cozinhe a vapor até que fiquem cozidos na consistência de ovo pochê.		7 – 8
OVOS MEXIDOS: No recipiente para cozinhar arroz, bata 6 ovos com 1 colheres de sopa de leite. Tempere com sal e pimenta. Mexa os ovos na metade do tempo de cozimento.		7 – 8 20 – 22

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
VAPORERA DE ALIMENTOS
MODELO: 5711, 5711-013
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: MÉXICO
PAÍS DE PROCEDENCIA: MÉXICO
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V∿ 900 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM-004-ANCE

Oster®

©2008 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Printed in China Imprimè en Chine Impreso en China Impresso na China

P.N. 131760
CBA -120808